Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB

GB GR

English, 1 Ελληνικά,12

CE6VP5 GR/HA

Contents

Installation, 2-3
Positioning and levelling
Electrical connection
Technical data

Description of the appliance, 4
Overall view
Control panel

Start-up and use, 5-8
Starting the oven
Cooking modes
Electronic timer
Practical cooking advice
Oven cooking advice table

Using the glass ceramic hob, 9
Cooking zones
Switching the cooking zones on and off

Precautions and tips, 10
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 11
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Replacing the oven light bulb
Cleaning the glass ceramic hob
Assistance

Hotpoint ARISTON

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

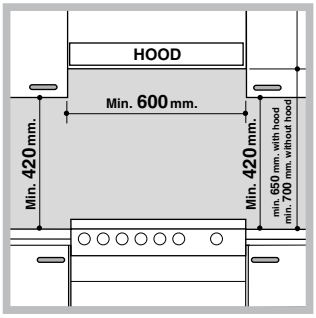
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the appliance has been disconnected from the electricity supply.

Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

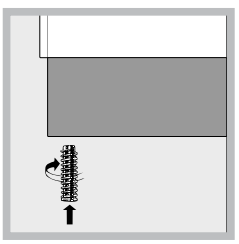
! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.

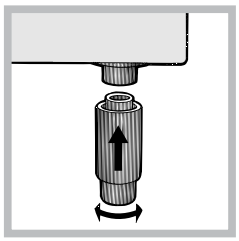


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet* into the places provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).

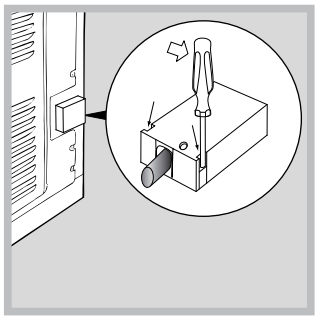


The legs* provided with the appliance fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Fitting the power supply cable

Opening the terminal board:
- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;

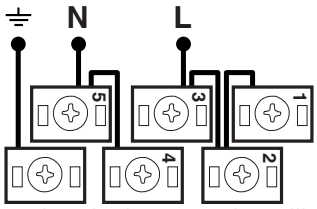


- Pull open the cover of the terminal board.

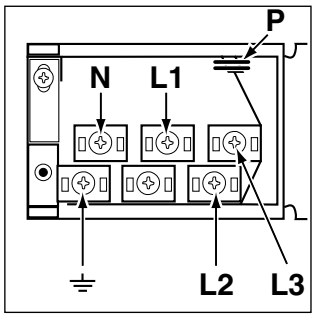
To install the cable, proceed as follows:
- unscrew the wire clamp screw and the contact screws

! The jumpers are factory-set for a single-phase 230V connection (*see figure*).

230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364



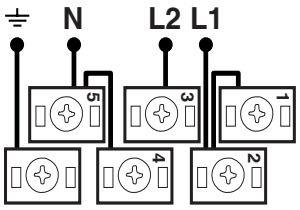
- to make the electrical connections illustrated in figure, use the two jumpers housed in the box (*see figure* - reference "P")



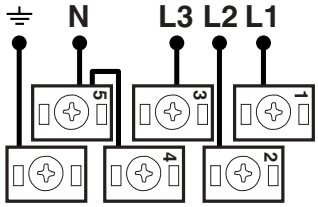
* Only available in certain models.

GB

400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



- fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate located on the appliance.
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

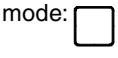
Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

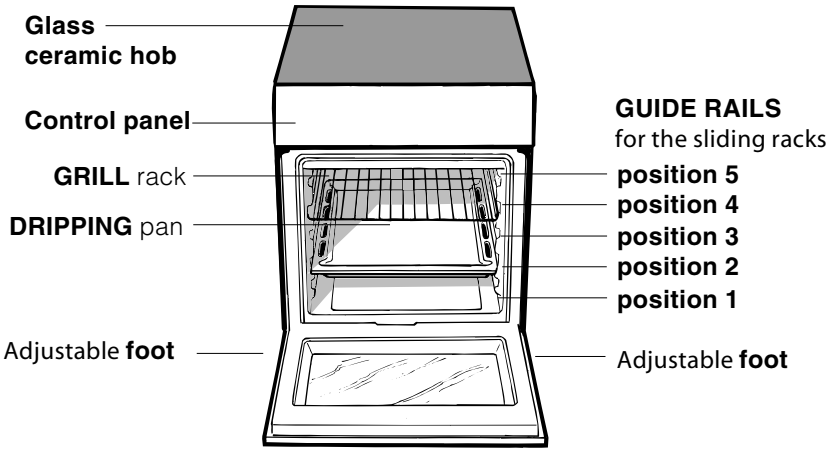
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43,5x40 cm
Volume	56 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8,5 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Electric hob	
Front left	1700 W
Back left	1200 W
Back right	1700 W
Front right	1200 W
Maximum absorption of the electric hob	5800 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Traditional mode;  Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking mode.
 	EC Directives: 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC.

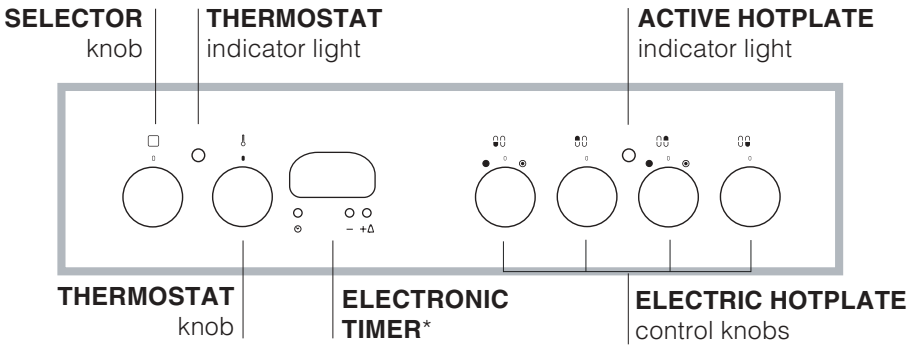
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel



* Only available in certain models.

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (*see Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (*see below*).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

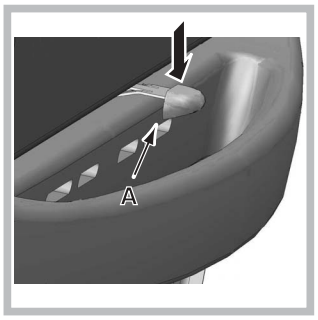
Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than “0”. It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.
! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Door lock device



Some models are equipped with a “door lock” device situated between the control panel and the oven door. To open the door, push down device “A” indicated in the figure.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and Max, except for

- BARBECUE (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only: if more than one rack is used, the heat distribution will be uneven.

BAKING mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat delicately and uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.

FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.
Pre-heating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

PIZZA mode

The heating elements (bottom and circular) and the fan come on. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the bottom element. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

BARBECUE mode

The top heating element and the rotisserie (where present) come on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode

The top heating element as well as the fan and the rotisserie (where present) come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.
This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food.
Always cook in this mode with the oven door closed.

Electronic timer*

This function displays the time and works as a timer which counts down to zero.
! All functions will be implemented approximately 7 seconds after they have been set.

Resetting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the clock display will begin to blink, showing the figure: 0:00

- Press button and then buttons **-** and **+** to set the exact time. Press and hold the buttons to quicken the count upwards.

Any necessary modifications can be made by repeating the above process.

Timer feature

This function may be accessed by pressing the button, after which the display will show the symbol . Every time the **+** button is pressed it corresponds to a time increase of 10 seconds, until it reaches 99 minutes and 50 seconds. After this point, each press of the button represents an increase of one minute, up to a maximum of 10 hours.
Pressing the **-** button reduces the time.

***** Only available in certain models.

After the time period has been set, the timer will begin to count down. When the timer reaches zero, the buzzer will sound (this may be stopped by pressing any button).

The time may be displayed by pressing the ⏲ button, and the 🔔 symbol indicates that the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display will automatically revert to the timer.

Cancelling a time that has already been set

Press the − button until the display shows 0:00.

Adjusting the buzzer volume

After selecting and confirming the clock settings, use the − button to adjust the volume of the alarm buzzer.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	**Frozen food**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Barbecue	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35

Using the glass ceramic hob

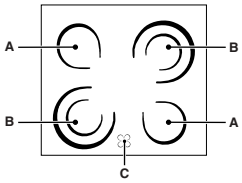
Hotpoint ARISTON

GB

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

Cooking zones

The hob is equipped with electric radiant heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



A. Radiant heating zones
B. Extendable radiant cooking zones
C. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

Switching the cooking zones on and off

Traditional cooking zones

Traditional cooking zones are made up of circular heating elements. They turn red approximately ten seconds after they have been turned on.
Each cooking zone is fitted with a control knob allowing you to select from 12 different temperature settings from a minimum of 1 to a maximum of 12.

Extendable cooking zones

The extendable radiant elements (B) are recognisable by the fact that they have a double heating zone. You can turn on only the smaller internal cooking zone or both the external and internal zones.
The control knob allows you to choose between two power levels, which are both adjustable between a minimum value of 1 to a maximum of 12:

- The lowest power level can be set by turning the knob clockwise from 1 to 12.
- Turn the knob to completely (◉) until you hear a slight click, to enable the maximum power level, which in turn can be adjusted between 12 and 1 by turning the knob anticlockwise. To restore the minimum power level, turn the knob and set it back to position 0.

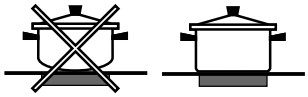
For double cooking zones, the first part of the knob movement activates the smaller cooking zone (internal). To activate both (internal and external), it is necessary to turn the knob completely (◉) and then select the desired power level between 12 and 1.

Pos.	Radiant hotplate
0	Off
1	Melting butter and chocolate
2	Heating liquids
3	
4	Soups and sauces
5	
6	Cooking at boiling point
7	
8	Pan-roasting
9	
10	Boiling large quantities
11	
12	Frying
◉	Activation of both cooking zones

Practical advice on using the hob

To obtain the best results with your hob:

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.

- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob last for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not place unstable or misshapen pans on the electric hotplates; this will help to avoid spills. Position them on the hob with the handles turned towards the centre of the appliance.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the '0' position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.
  All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

Hotpoint ARISTON

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

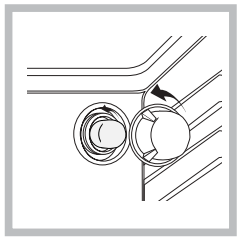
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	**Available from**
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO Iuneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Assistance

Please have the following information to hand:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Οδηγίες χρήσης

ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ

GB English, 1

GR **Ελληνικά, 12**

CE6VP5 GR/HA

Περιεχόμενα

Εγκατάσταση, 13-14
Θέση και οριζοντίωση
Ηλεκτρική σύνδεση
Τεχνικά στοιχεία

Περιγραφή της συσκευής, 15
Συνολική άποψη
Πίνακας χειριστηρίων

Εκκίνηση και χρήση, 16-19
Εκκίνηση του φούρνου
Προγράμματα
Ηλεκτρονικό Timer
Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο
Πίνακας ψησίματος στο φούρνο

Χρήση της υαλοκεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος, 20
Οι περιοχές μαγειρέματος
Ανάψτε και σβήστε τις ζώνες μαγειρέματος

Προφυλάξεις και συμβουλές, 21
Γενική ασφάλεια
Διάθεση
Σεβαστείτε και προφυλάξτε το περιβάλλον

Συντήρηση και φροντίδα, 22
Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος
Καθαρισμός της συσκευής
Αντικατάσταση της λυχνίας φωτισμού του φούρνου
Καθαρισμός της υαλοκεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος,
Τεχνική υποστήριξη

Hotpoint ARISTON

Εγκατάσταση

Hotpoint ARISTON

GR

! Πριν θέσετε σε λειτουργία τη νέα συσκευή, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών διότι περιέχει σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση και την ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

! Φυλάξτε τις οδηγίες λειτουργίας της συσκευής για μελλοντική χρήση: Βεβαιωθείτε ότι οι οδηγίες βρίσκονται μαζί με τη συσκευή σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης.

! Η εγκατάσταση της συσκευής διενεργείται από ειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες.

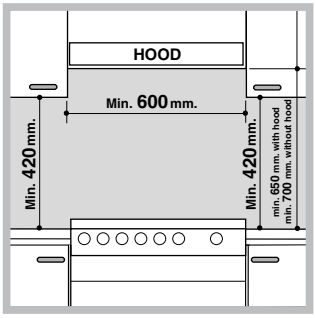
! Οποιαδήποτε επέμβαση ρύθμισης ή συντήρησης πρέπει να διενεργείται αφού αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό.

Τοποθέτηση και οριζοντίωση

! Μπορείτε να εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα από έπιπλα που δεν ξεπερνάνε σε ύψος την επιφάνεια μαγειρέματος.

! Βεβαιωθείτε ότι το τοίχωμα σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι από άφλεκτο υλικό και ανθεκτικό στη θερμότητα (T 90°C).

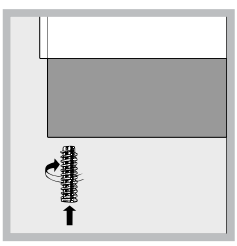
Για μια σωστή εγκατάσταση:
- τοποθετήστε τη συσκευή στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε γκαρσονιέρα (αλλά όχι στο μπάνιο).
- αν το πλαίσιο μαγειρέματος είναι υψηλότερο των επίπλων, η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σε τουλάχιστον 200 mm από αυτά.



• αν η κουζίνα εγκατασταθεί κάτω από ράφι, το τελευταίο θα πρέπει να απέχει από τον πάγκο τουλάχιστον 420 mm. Η απόσταση πρέπει να είναι 700 mm αν τα ράφια είναι εύφλεκτα (βλέπε εικόνα)

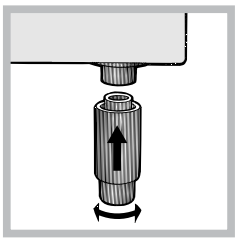
- μην τοποθετείτε κουρτίνες πίσω από την κουζίνα ή σε τουλάχιστον 200 mm από τα πλαϊνά της.
- ενδεχόμενοι απορροφητήρες πρέπει να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις υποδείξεις του σχετικού εγχειριδίου

Οριζοντίωση



Αν χρειαστεί να οριζοντιώσετε τη συσκευή, βιδώστε τα ποδαράκια* ρύθμισης στις αντίστοιχες έδρες, που βρίσκονται στις γωνίες στη βάση της κουζίνας (βλέπε εικόνα).

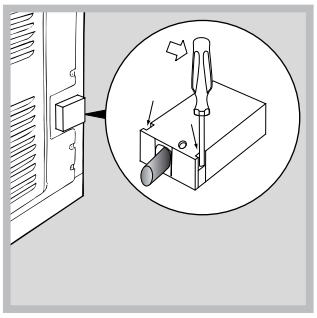
*Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα



Τα πόδια* που παρέχονται με τη συσκευή μοντάρονται χωνευτά κάτω από τη βάση της κουζίνας.

Ηλεκτρική σύνδεση

Συναρμολόγηση καλωδίου τροφοδοσίας
Άνοιγμα πινακίδας ακροδεκτών:
- Χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι, κρατήστε κόντρα στις πλευρικές γλωσσίτσες του καπακιού της πινακίδας ακροδεκτών.

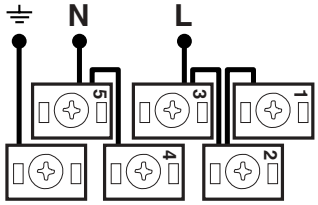


- τραβήξτε και ανοίξτε το καπάκι της πινακίδας ακροδεκτών.

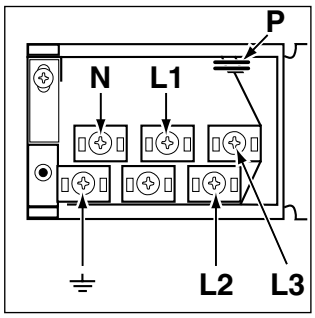
Για την τοποθέτηση του καλωδίου εκτελέστε τα παρακάτω:
- ξεβιδώστε τη βίδα του καλωδιοδέτη και τις βίδες των επαφών

! Οι γέφυρες είναι διευθετημένες από το εργοστάσιο για τη σύνδεση σε 230V μονοφασικό. βλέπε εικόνα)

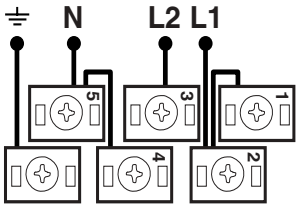
230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364



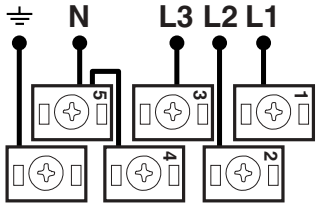
- Για τη διενέργεια των ηλεκτρικών συνδέσεων που απεικονίζονται στην εικόνα, χρησιμοποιήστε τις δύο γέφυρες που βρίσκονται μέσα στο κουτί (βλέπε εικόνα - αναφορά «**P**»)



400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



- στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας στο αντίστοιχο καλωδιοδέτη και κλείστε το καπάκι της πινακίδας ακροδεκτών.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο

Μοντάρετε στο καλώδιο μια κανονικοποιημένη πρίζα για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών επί της συσκευής.
Η συσκευή συνδέεται απ' ευθείας στο δίκτυο χρησιμοποιώντας έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα επαφών 3 mm που παρεμβάλλεται μεταξύ της συσκευής και του δικτύου. Ο διακόπτης πρέπει να διαστασιολογείται για το ενδεδειγμένο φορτίο και να πληροί τις ισχύουσες προδιαγραφές για το ηλεκτρικό ρεύμα (ο αγωγός γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από το διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που κανένα σημείο του να μην έρχεται σε επαφή με θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 50°C .

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:
- η συσκευή έχει τη γείωση και το βύσμα τηρούν τις εκ του νόμου προδιαγραφές.
- Η πρίζα να είναι σε θέση να υφίσταται το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, όπως αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών
- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών
- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. Αν η πρίζα δεν είναι συμβατή με το βύσμα, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο τεχνικό για την αντικατάσταση. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις ή πολύπριζα.

! Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

! Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

! Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

! Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.

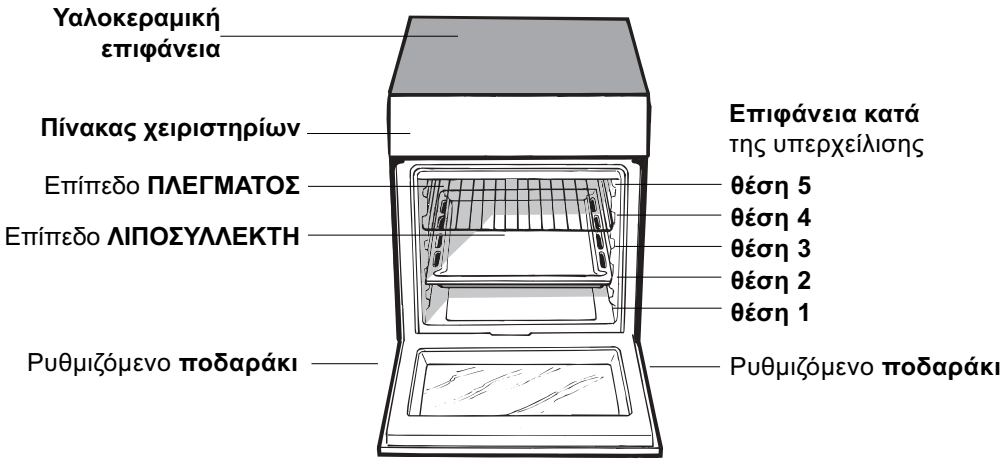
ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Διαστάσεις ΦούρνουHxLxP	32x43,5x40 cm
Όγκος	56 l
Ωφέλιμες διαστάσεις του φούρνου	πλάτος cm 42 βάθος cm 44 ύψος cm 8,5
Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας	βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
Ηλεκτρικός πάγκος μαγειρέματος	
Εμπρός αριστερά	1700 W
Πίσω αριστερά	1200 W
Πίσω δεξιά	1700 W
Εμπρός δεξιά	1200 W
Μέγιστη απορρόφηση της ηλεκτρικής επιφάνειας	5800 W
ENERGY LABEL	Οδηγία 2002/40/CE για την ετικέτα των ηλεκτρικών φούρνων. Κανονισμός EN 50304 Ενεργητική κατανάλωση λόγω φυσικής επαγωγής – λειτουργία θέρμανσης: Παραδοσιακή Κατανάλωση ενέργειας δηλωμένη για κατηγορία δυναμικής αγωγιμότητας λειτουργία θέρμανσης: Φούρνος Ζαχαροπλαστικής.
	Κοινοτικές Οδηγίες: 73/23/CEE της 19/02/73 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 89/336/CEE της 03/05/89 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 93/68/CEE της 22/07/93 και μεταγενέστερες τροποποιήσεις- 2002/96/CE.

Περιγραφή της συσκευής

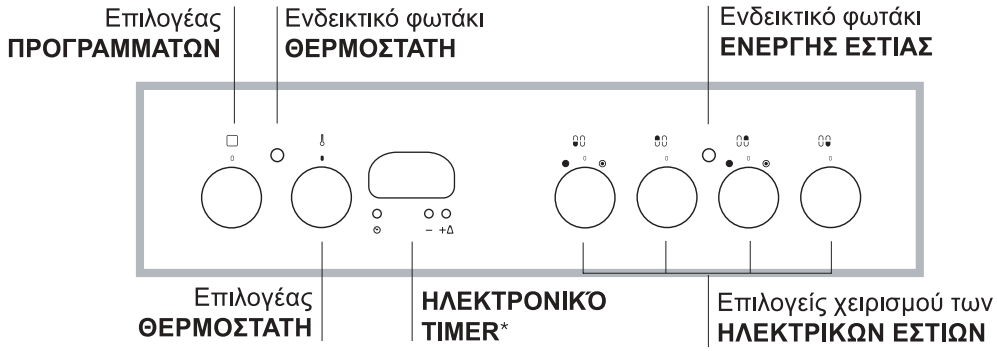
Hotpoint ARISTON

GR

Συνολική άποψη



Πίνακας χειριστηρίων



***Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα**

Εκκίνηση και χρήση

GR

! Στο πρώτο άναμμα, λειτουργήστε το φούρνο άδειο για τουλάχιστον μισή ώρα στη μέγιστη θερμοκρασία και με την πόρτα κλειστή. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά πριν σβήσετε και ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Η συσκευή μπορεί να παρουσιάσει δυσάρεστη οσμή οφειλόμενη στην εξάτμιση των προστατευτικών ουσιών που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία κατασκευής.

! Πριν τη χρήση, να αφαιρέσετε οπωσδήποτε τα πλαστικά φιλμ που είναι τοποθετημένα στα πλαϊνά της συσκευής

! Μην αποθέτετε ποτέ αντικείμενα στη βάση του φούρνου διότι μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σμάλτο.

Εκκίνηση του φούρνου

1. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος στρέφοντας τον επιλογέα των ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ.
2. Επιλέξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία για το πρόγραμμα ή την επιθυμητή στρέφοντας τον επιλογέα ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.

Μια λίστα με τα προγράμματα μαγειρέματος και τις σχετικές προτεινόμενες θερμοκρασίες μπορείτε να δείτε στο σχετικό πίνακα(βλέπε Πίνακα μαγειρέματος στο φούρνο).

Κατά το μαγείρεμα μπορείτε πάντα:
- να αλλάξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος ενεργώντας στον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
- να αλλάξετε τη θερμοκρασία ενεργώντας στον επιλογέα ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
- να προγραμματίσετε τη διάρκεια και την ώρα τέλους μαγειρέματος (βλέπε κάτω)
- να διακόπτετε το μαγείρεμα φέρνοντας τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ στη θέση 0.

! Μην αποθέτετε αντικείμενα απ' ευθείας στη βάση του φούρνου διότι μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σμάλτο. Χρησιμοποιείτε μόνο τη θέση 1 του φούρνου σε περίπτωση μαγειρεμάτων με τη σούβλα.

! Να θέτετε πάντα τα σκεύη μαγειρέματος στο παρεχόμενο πλέγμα.

Ενδεικτικό φωτάκι ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Όταν είναι αναμμένο, σημαίνει ότι ο φούρνος παράγει θερμότητα. Σβήνει όταν στο εσωτερικό του φούρνου επιτυγχάνεται η επιλεγμένη θερμοκρασία. Στο σημείο αυτό το ενδεικτικό φωτάκι ανάβει και σβήνει διαδοχικά, δείχνοντας ότι ο θερμοστάτης είναι σε λειτουργία και διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία.

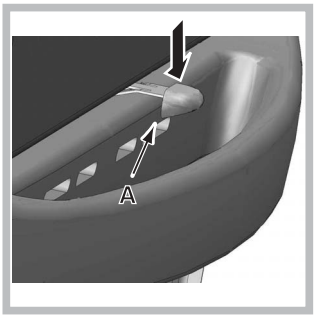
Φως του φούρνου

Ανάβει στρέφοντας τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ σε μια θέση διαφορετική του «0» και παραμένει αναμμένο όσο ο φούρνος είναι σε λειτουργία. Επιλέγοντας [☼] με τον επιλογέα, το φως ανάβει χωρίς να ενεργοποιηθεί κανένα θερμαντικό στοιχείο.

Αερισμός ψύξης

Για τη μείωση της εξωτερικής θερμοκρασίας του φούρνου, ορισμένα μοντέλα διαθέτουν έναν ανεμιστήρα ψύξης που παράγει ρεύμα αέρα μεταξύ του πίνακα ελέγχου και της πόρτας του φούρνου.
! Στο τέλος του μαγειρέματος ο ανεμιστήρας παραμένει ενεργός μέχρις ότου ο φούρνος ψυχθεί ικανοποιητικά.

Διάταξη ασφάλισης πόρτας



Ορισμένα μοντέλα παρουσιάζουν μια διάταξη «ασφάλισης πόρτας» ευρισκόμενη μεταξύ του πίνακα χειρισμού και της πόρτας του φούρνου. Για να ανοίξετε την πόρτα, πιέστε τη διάταξη **"A"** που φαίνεται στην εικόνα.

Προγράμματα μαγειρέματος

! Για όλα τα προγράμματα μαγειρέματος μπορείτε να θέσετε μια θερμοκρασία μεταξύ 50°C και MAX, εκτός από το:

- BARBECUE (συνιστάται να θέσετε μόνο στο MAX)
- GRATIN (συνιστάται να μην ξεπερνάτε τη θερμοκρασία των 200°C).

Πρόγραμμα ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Ενεργοποιούνται τα δύο θερμαντικά στοιχεία, το κάτω και το επάνω. Με το παραδοσιακό μαγείρεμα, είναι καλύτερα να χρησιμοποιείτε μόνο ένα επίπεδο: χρησιμοποιώντας περισσότερα επίπεδα επιτυγχάνεται μια ανομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

ΠρόγραμμαΓΛΥΚΩΝ

Ενεργοποιείται το πίσω θερμαντικό στοιχείο και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας στο εσωτερικό του φούρνου με τρόπο απαλό και ομοιόμορφο. Το πρόγραμμα αυτό ενδείκνυται για το ψήσιμο ευαίσθητων τροφίμων (π.χ. γλυκών που απαιτούν ζύμωση) και ορισμένα σκευάσματα “mignon” σε τρία επίπεδα ταυτόχρονα.

Πρόγραμμα FAST COOKING

Ενεργοποιούνται τα θερμαντικά στοιχεία και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας εξασφαλίζοντας τη διανομή της θερμότητας στο εσωτερικό του φούρνου, σταθερά και ομοιόμορφα.
Το πρόγραμμα δεν απαιτεί προθέρμανση.
Ενδείκνυται ιδιαίτερα για μαγειρέματα γρήγορα προσυσκευασμένων τροφίμων (κατεψυγμένα ή προμαγειρεμένα). Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας μόνο ένα επίπεδο.

Πρόγραμμα ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Ενεργοποιούνται όλα τα θερμαντικά στοιχεία (κάτω, επάνω και κυκλικό) και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Επειδή η θερμότητα είναι σταθερή σε όλο το φούρνο, ο αέρας ψήνει και ροδοκοκκινίζει το φαγητό ομοιόμορφα. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το πολύ δύο επίπεδα ταυτόχρονα.

ΠρόγραμμαΠΙΤΣΑ

Ενεργοποιούνται το κάτω και το κυκλικό θερμαντικά στοιχεία και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Ο συνδυασμός αυτός επιτρέπει γρήγορη θέρμανση του φούρνου, με ισχυρή διοχέτευση θερμότητας κυρίως από κάτω. Αν χρησιμοποιείτε περισσότερα από ένα επίπεδα τη φορά, πρέπει να αλλάξετε τη θέση των πιάτων στη μέση του μαγειρέματος.
*Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Πρόγραμμα BARBECUE

Ενεργοποιείται το επάνω κεντρικό θερμαντικό στοιχείο και τίθεται σε λειτουργία η σούβλα (όπου υπάρχει). Η υψηλή και άμεση θερμοκρασία του γκριλ συνιστάται για τα τρόφιμα που απαιτούν υψηλή επιφανειακή θερμοκρασία. Για τον τρόπο αυτόν μαγειρέματος να κρατάτε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Πρόγραμμα **Πρόγραμμα** GRATIN

Ενεργοποιείται το επάνω θερμαντικό στοιχείο και τίθενται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας και η σούβλα (όπου υπάρχει). Ο συνδυασμός των χαρακτηριστικών αυτών αυξάνει την αποτελεσματικότητα της μονοκατευθυντικής θερμικής ακτινοβολίας των θερμαντικών στοιχείων μέσω της δυναμικής κυκλοφορίας του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό παρεμποδίζει το επιφανειακό κάψιμο των τροφίμων επιτρέποντας στη θερμότητα να εισχωρήσει σωστά. Για αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος να κρατάτε την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Ηλεκτρονικό Timer*

Επιτρέπει την απεικόνιση της ώρας και της λειτουργίας του χρονομέτρου με αντίστροφη μέτρηση.
! Ολες οι λειτουργίες καθίστανται ενεργές μετά από περίπου 7 δευτερόλεπτα από τη ρύθμισή τους.

Πως ρυθμίζεται το ρολόι
Μετά τη σύνδεση της συσκευής στο δίκτυο ή μετά από μια διακοπή ρεύματος, η οθόνη αναβοσβήνει στο: **0:00**

- Πιέστε το κουμπί και ακολούθως τα κουμπιά **-** και **+** για να θέσετε την ακριβή ώρα. Για την ταχεία προώθηση κρατάτε πατημένα τα κουμπιά.

Ενδεχόμενες ενημερώσεις της ώρας μπορούν να διενεργούνται επαναλαμβάνοντας την παραπάνω περιγραφείσα φάση.

Λειτουργία χρονομέτρου

Ανάβει στη λειτουργία αυτή πιέζοντας το κουμπί και στην οθόνη απεικονίζεται το σύμβολο . Σε κάθε πίεση του κουμπιού **+** αντιστοιχεί μια αύξηση του χρόνου κατά 10 δευτερόλεπτα μέχρι 99 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα. Μετά από κάθε πίεση του κουμπιού αντιστοιχεί μια αύξηση του χρόνου ενός λεπτού μέχρι ένα μέγιστο 10 ωρών.
Με το κουμπί **–** επιστρέφετε πίσω.

Αφού θέσετε τον επιθυμητό χρόνο, το timer αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση. Με τη λήξη του χρόνου, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα που σταματάει πιέζοντας ένα οποιοδήποτε κουμπί.
Μπορείτε να απεικονίσετε την ώρα πιέζοντας το κουμπί ⏲, και το σύμβολο ♟ δείχνει ότι η λειτουργία χρονομέτρου έχει τεθεί. Μετά από περίπου 7 δευτερόλεπτα, η οθόνη επιστρέφει αυτόματα στο χρονόμετρο.

Για να ακυρώσετε ένα ήδη τεθέντα χρόνο

Πιέστε το κουμπί **–** μέχρι η οθόνη να απεικονίσει **0:00.**

Ρύθμιση έντασης του ηχητικού σήματος

Αφού επιλέξετε και επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις του ρολογιού, μέσω του κουμπιού **–** μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση του ηχητικού σήματος συναγερμού.

Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος

! Στα μαγειρέματα με αέρα μη χρησιμοποιείτε τις θέσεις 1 και 5: η πολύ άμεση επαφή με τη θερμότητα μπορεί να κάψει τα πλέον ευαίσθητα τρόφιμα στις υψηλές θερμοκρασίες.

! Στα μαγειρέματα BARBECUE και GRATIN, ειδικότερα αν χρησιμοποιείτε τη σούβλα, να τοποθετείτε τον λιποσυλλέκτη στη θέση 1 για τη συλλογή των υπολειμμάτων μαγειρέματος (ζουμιά ή/και λίπη).

ΠΟΛΥ-ΜΑΓΕΊΡΕΜΑ

- Να χρησιμοποιείτε τις θέσεις 2 και 4, θέτοντας στη 2 τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερη θερμότητα.
- Να τοποθετείτε το λιποσυλλέκτη χαμηλά και το πλέγμα ψηλά.

BARBECUE

- Τοποθετείτε το πλέγμα στη θέση 3 ή 4, τοποθετείτε τα τρόφιμα στο κέντρο του πλέγματος.
- Συνιστάται να θέτετε τη στάθμη ενέργειας στο μέγιστο. Το άνω θερμαντικό στοιχείο ελέγχεται από ένα θερμοστάτη και μπορεί να μην παραμένει συνεχώς αναμμένο.

ΦΟΎΡΝΟΣ ΠΊΤΣΑ

- Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ελαφρού αλουμινίου, τοποθετώντας το στο πλέγμα που σας παρέχεται. Για μια πίτσα τραγανιστή, μη χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη που, επιμηκύνοντας τους χρόνους ψησίματος, παρεμποδίζει το σχηματισμό κρούστας.
- Σε περίπτωση με πίτσες με πλούσια γέμιση, συνιστάται να εισάγετε τη μοτσαρέλα στη μέση του ψησίματος.

Πίνακας ψησίματος στο φούρνο

Προγράμματα	Τρόφιμα	Βάρος (Kg)	Θέση των επιπέδων	Προθέρμανση (λεπτά)	Προτεινόμενη θερμοκρασία	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Παραδοσιακός Φούρνος	Πάπια	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχαρίσιο ή βοδινό	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα (πασταφρόλα)	-	3	15	180	15-20
	Κροστάτες	1	3	15	180	30-35
Φούρνος Ζαχαροπλαστικής	Κροστάτες	0.5	3	15	180	20-30
	Κέικ φρούτων	1	2 ή 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Παντεσπάνι	0.5	3	15	160	25-30
	Κρέπες με γέμιση (σε 2 θέσεις)	1.2	2 και 4	15	200	30-35
	Μπισκότα μικρών διαστάσεων (σε 2 θέσεις)	0.6	2 και 4	15	190	20-25
	Αλμυρά ζύμης με τυρί (σε 2 θέσεις)	0.4	2 και 4	15	210	15-20
	Μπινιέ (σε 3 θέσεις)	0.7	1, 3 και 5	15	180	20-25
	Μπισκότα (σε 3 θέσεις)	0.7	1, 3 και 5	15	180	20-25
	Μαρέγκες (σε 3 θέσεις)	0.5	1, 3 και 5	15	90	180
Fast cooking	**Κατεψυγμένα**					
	Πίτσα	0.3	2	-	250	12
	Παστίτσιο με κολοκυθάκια και	0.4	2	-	200	20
	καραβίδες	0.5	2	-	220	30-35
	Χωριάτικη σπανακόπιτα	0.3	2	-	200	25
	Ψωμάκια	0.5	2	-	200	35
	Λαζάνια	0.4	2	-	180	25-30
	Τραγανά ψωμάκια	0.4	2	-	220	15-20
	Προψημένα					
	Φτερά κοτόπουλου ροδοκοκκινισμένα	0.4	2	-	200	20-25
	Φρέσκα Τρόφιμα					
	Μπισκότα (πασταφρόλα)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Αλμυρά ζύμης με τυρί	0.2	2	-	210	10-12
Πολυ-μαγείρεμα	Πίτσα (σε 2 θέσεις)	1	2 και 4	15	230	15-20
	Λαζάνια	1	3	10	180	30-35
	Αρνί	1	2	10	180	40-45
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1+1	2 και 4	15	200	60-70
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Μπινιέ (σε 2 θέσεις)	0.5	2 και 4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 θέσεις)	0.5	2 και 4	10	180	10-15
	Παντεσπάνι (σε 1 θέση)	0.5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι (σε 2 θέσεις)	1	2 και 4	10	170	20-25
	Αλμυρά κέικ	1.5	3	15	200	25-30
Φούρνος Πίτσα	Πίτσα	0.5	3	15	220	15-20
	Ψητό μοσχαρίσιο ή βοδινό	1	2	10	220	25-30
	Κοτόπουλο	1	2 ή 3	10	180	60-70
Barbecue	Γλώσσες και σουπιές	0.7	4	-	Max	10-12
	Σουβλάκια από καλαμάρια και γαρίδες	0.6	4	-	Max	8-10
	Σουπιές	0.6	4	-	Max	10-15
	Φιλέτο μπακαλιάρου	0.8	4	-	Max	10-15
	Λαχανικά στο πλέγμα	0.4	3 ή 4	-	Max	15-20
	Μπριζόλες μοσχαρίσιες	0.8	4	-	Max	15-20
	Λουκάνικα	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Σκουμπρί	1	4	-	Max	15-20
	Τοστ (ή φρυγανιά)	4 και 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Κοτόπουλο στο γκριλ	1.5	2	10	200	55-60
	Σουπιές	1.5	2	10	200	30-35

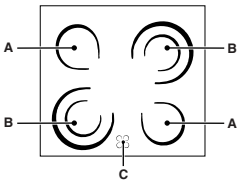
Χρήση της υαλοκεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος,

GR

! Η κόλλα που εφαρμόζεται στις επενδύσεις αφήνει ορισμένα ίχνη γράσου στο γυαλί. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, προτείνεται να τα απομακρύνετε με ένα ειδικό για τη συντήρηση μη αποξυστικό προϊόν. Στις πρώτες ώρες λειτουργίας μπορεί να αντιληφθείτε μια οσμή λάστιχου, που όμως θα εξαφανιστεί σύντομα.

Οι περιοχές μαγειρέματος

Το πλαίσιο μαγειρέματος διαθέτει ηλεκτρικά θερμαντικά στοιχεία. Κατά τη λειτουργία γίνονται κόκκινα:



A. Ακτινοβόλες θερμαντικές περιοχές
B. Ακτινοβόλες περιοχές μαγειρέματος επεκτάσιμες
C. Ενδεικτικό φωτάκι υπόλοιπης θερμότητας: επισημαίνει ότι η θερμοκρασία της περιοχής μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη των 60°C, ακόμη και στην περίπτωση που το θερμαντικό στοιχείο έσβησε αλλά είναι ακόμη ζεστό.

Ανάψτε και σβήστε τις ζώνες μαγειρέματος
Παραδοσιακές περιοχές μαγειρέματος
Οι παραδοσιακές περιοχές μαγειρέματος αποτελούνται από κυκλικά θερμαντικά στοιχεία. Καθίστανται κόκκινα μετά από δέκα δευτερόλεπτα περίπου από το άναμμά τους.
Κάθε περιοχή μαγειρέματος διαθέτει ένα χειριστήριο που επιτρέπει την επιλογή 12 διαφορετικών θερμοκρασιών, από μια ελάχιστη τιμή 1 έως μια μέγιστη 12.

Επεκτάσιμες περιοχές μαγειρέματος
Τα επεκτάσιμα θερμαντικά στοιχεία (B) αναγνωρίζονται από την παρουσία διπλής θερμαντικής περιοχής.
Μπορείτε να ανάψετε μόνο την μικρότερη εσωτερική ζώνη ή αμφότερες.
Το χειριστήριο επιτρέπει την επιλογή μεταξύ δύο επιπέδων ισχύος, αμφότερα ρυθμιζόμενα από μια ελάχιστη τιμή 1 μέχρι μια μέγιστη 12:

- στρέφοντας τον επιλογέα δεξιόστροφα από 1 μέχρι 12 τίθεται το χαμηλότερο επίπεδο ισχύος.
- Στρέφοντας τον επιλογέα μέχρι το τέλος της διαδρομής (◉), που εντοπίζεται από ένα ελαφρύ τίναγμα, εισάγεται η μέγιστη ισχύς που μπορεί να ρυθμιστεί με τη σειρά της μεταξύ 12 και 1 στρέφοντας τον επιλογέα αριστερόστροφα. Για αν επαναφέρετε την ελάχιστη τιμή ισχύος, είναι αναγκαίο να επαναφέρετε τον επιλογέα στη θέση 0.

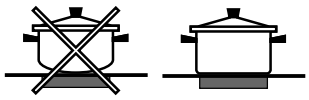
Στην περίπτωση διπλών ζωνών μαγειρέματος, το πρώτο μέρος της περιστροφής ενεργοποιεί τη μικρότερη ζώνη μαγειρέματος (εσωτερική). Για να ενεργοποιήσετε αμφότερες (εσωτερική και εξωτερική), είναι αναγκαίο να στρέψετε τον επιλογέα μέχρι τέλος διαδρομής (◉) και να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος μεταξύ 12 και 1.

Θέση	Ακτινωτή εστία
0	Σβηστή
1	Για το λιώσιμο βουτύρου και σοκολάτας
2	Για θέρμανση υγρών
3	
4	Για κρέμες και σάλτσες
5	
6	Για μαγείρεμα στη θερμοκρασία βρασμού
7	
8	Για ψητά
9	
10	Για μεγάλα βραστά
11	
12	Για τηγάνισμα
◉	Εισαγωγή αμφότερων των ζωνών ψησίματος

Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση της επιφάνειας μαγειρέματος

Για να πετύχετε τις βέλτιστες επιδόσεις από το πλαίσιο εστιών:

- Να χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με βάση, επίπεδη και μεγάλου πάχους, για να είστε βέβαιοι ότι εφαρμόζουν τέλεια στη θερμαντική περιοχή.



- Να χρησιμοποιείτε πάντα κατσαρόλες διαμέτρου επαρκούς για την κάλυψη της θερμαντικής εστίας, για να επωφεληθείτε από τη συνολική παραγόμενη θερμότητα.

- Να βεβαιωθείτε ότι η βάση των κατσαρολών είναι απόλυτα στεγνή και καθαρή: η εφαρμογή με τις ζώνες μαγειρέματος, έτσι, θα είναι βέλτιστη και τόσο το πλαίσιο μαγειρέματος όσο και οι κατσαρόλες θα αντέξουν περισσότερο.
- Να αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τις ίδιες κατσαρόλες που χρησιμοποιείτε στους καυστήρες αερίου: η συγκέντρωση θερμότητας στους καυστήρες αερίου μπορεί να παραμορφώσει τη βάση της κατσαρόλας, που χάνει την εφαρμογή της.
- Μην αφήνετε ποτέ μια ζώνη μαγειρέματος αναμμένη χωρίς κατσαρόλα επάνω διότι θα μπορούσε να χαλάσει.

Προφυλάξεις και συμβουλές

Hotpoint ARISTON

GR

! Η συσκευή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες ασφαλείας.
Οι προειδοποιήσεις που ακολουθούν παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να διαβαστούν προσεκτικά.

Γενική ασφάλεια

- **Οι οδηγίες αυτές ισχύουν μόνο για τις χώρες προορισμού τα σύμβολα των οποίων απεικονίζονται στο εγχειρίδιο και στην πινακίδα μητρώου της συσκευής.**
- Η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο εσωτερικό κατοικίας.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, κι ούτε αν ο χώρος σκεπάζεται. Είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία
- Μην αγγίζετε τη μηχανή με πόδια γυμνά ή με τα χέρια ή τα πόδια βρεγμένα.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Η συσκευή αυτή αφορά μια συσκευή κατηγορίας 1 (μονωμένη) ή κατηγορίας 2 – υποκατηγορίας 1 (εντοιχισμένη μεταξύ δύο επίπλων).
- **Κατά τη χρήση της συσκευής τα θερμαντικά στοιχεία και ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου καθίστανται πολύ θερμά. Προσέχετε να μην τα αγγίζετε και κρατάτε τα παιδιά μακριά.**
- Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια τροφοδοσίας άλλων ηλεκτρικών συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με τα θερμά μέρη του φούρνου.
- Μην καλύπτετε ποτέ τα ανοίγματα αερισμού και διασποράς της θερμότητας.
- Στις ηλεκτρικές εστίες δεν πρέπει να τοποθετούνται κατσαρόλες ασταθείς ή παραμορφωμένες, για να αποφευχθούν ανατροπές. Τοποθετείτε τις στο πλαίσιο μαγειρέματος με τις λαβές προς το κέντρο της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βάζετε ή να βγάζετε σκεύη.
- Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κλπ.) πλησίον της συσκευής όταν αυτή είναι σε χρήση.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτο υλικό στο κάτω διαμέρισμα ή στο εσωτερικό του φούρνου: αν η συσκευή τεθεί ξαφνικά σε λειτουργία θα μπορούσε να πάρει φωτιά.
- Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, να βεβαιώνεστε πάντα ότι οι επιλογείς είναι στη θέση 0.
- Μη βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα τραβώντας το καλώδιο, αλλά πιάνοντας το βύσμα.
- Μην εκτελείτε εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης χωρίς πρώτα να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Αν η συσκευή χαλάσει, μην προσπαθήσετε ποτέ να την επισκευάσετε μόνοι σας. Οι επισκευές που διενεργούνται από άτομα μη ειδικευμένα μπορεί να προκαλέσουν ζημιές ή περαιτέρω δυσλειτουργίες της συσκευής. Καλέστε την Τεχνική Υποστήριξη.
- Μην αποθέτετε βαριά αντικείμενα στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.
- Οι εσωτερικές επιφάνειες του συρταριού (αν υπάρχει) μπορεί θερμανθούν.

Διάθεση

•Διάθεση του υλικού συσκευασίας: να εφαρμόζετε τους τοπικούς κανονισμούς, ώστε οι συσκευασίες να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.

- Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/CE για τα απορρίμματα ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (RAEE), προβλέπει ότι οι οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να διατίθενται στην κανονική ροή των στερεών αστικών απορριμμάτων. Οι διατεθείσες συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά για να βελτιστοποιείται το κόστος ανάκτησης και ανακύκλωσης των υλικών που τις συνθέτουν και να αποφεύγονται δυνητικές ζημιές στην υγεία και στο περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου καλαθιού φέρεται σε όλα τα προϊόντα για να θυμίζει στον κάτοχο την υποχρέωση χωριστής συλλογής.
  Οι διατιθέμενες ηλεκτρικές συσκευές μπορούν να παραδίνονται στη δημόσια υπηρεσία συλλογής, να τις φέρνετε στις αντίστοιχες δημοτικές περιοχές ή, αν προβλέπεται από τη σχετική εθνική νομοθεσία, να τις επιστρέφετε στους μεταπωλητές με την ευκαιρία αγοράς νέου προϊόντος ισοδύναμου τύπου.
  Όλοι οι κύριοι παραγωγοί ηλεκτρικών οικιακών συσκευών δραστηριοποιούνται στη δημιουργία και διαχείριση συστημάτων συλλογής και διάθεσης των παλιών και διατιθέμενων συσκευών.

Σεβαστείτε και προστατεύστε το περιβάλλον

- Θέτοντας σε λειτουργία το φούρνο στα ωράρια που κυμαίνονται από αργά το απόγευμα μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες, συμβάλλετε στην μείωση του φορτίου απορρόφησης των επιχειρήσεων ηλεκτρικού.
- Να διατηρείτε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή στα προγράμματα BARBECUE και GRATIN, τόσο για να πετύχετε βέλτιστα αποτελέσματα όσο και για εξοικονόμηση ενέργειας (10% περίπου).
- Να ελέγχετε και να διατηρείτε καθαρές τις τσιμούχες ώστε να μην παρουσιάζουν υπολείμματα τροφής και να εφαρμόζουν καλά στην πόρτα, αποσοβώντας διασπορά της θερμότητας.

Συντήρηση και φροντίδα

GR

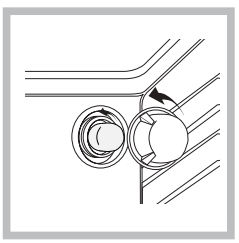
Σβήστε τη συσκευή
Πριν από κάθε εργασία, να αποσυνδέετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Καθαρισμός της συσκευής
! Αποφεύγετε τη χρήση διαβρωτικών ή αποξυστικών απορρυπαντικών, όπως τα ξελεκιαστικά και τα αντισκωριακά προϊόντα, τα απορρυπαντικά σε σκόνη ή σφουγγάρια με αποξυστική επιφάνεια, διότι μπορεί να ξύσουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια.
! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκούπες ατμού ή υψηλής πίεσης για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Καθαρίζετε το γυαλί της πόρτας με σφουγγαράκια και μη αποξυστικά προϊόντα και στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε υλικά τραχιά αποξυστικά ή μεταλλικά ξέστρα ακονισμένα που μπορεί να ξύσουν την επιφάνεια και να ραγίσουν το γυαλί.
- Τα εξωτερικά επισμαλτωμένα ή ανοξείδωτα μέρη και οι λαστιχένιες τσιμούχες μπορούν να καθαρίζονται με ένα σφουγγαράκι βρεγμένο με χλιαρό νερό και ουδέτερο σαπούνι. Για τους δύσκολους λεκέδες, χρησιμοποιήστε προϊόντα ειδικά. Μετά τον καθαρισμό, να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε. Μη χρησιμοποιείτε αποξυστικές σκόνες ή διαβρωτικές ουσίες.
- Το εσωτερικό του φούρνου καθαρίζεται κατά προτίμηση κάθε φορά μετά κάθε χρήση, όσο είναι ακόμη χλιαρό. Να χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό, να ξεπλένετε επιμελώς και να στεγνώνετε με μαλακό πανί. Αποφεύγετε τα αποξυστικά προϊόντα.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται σαν κανονικά σκεύη, ακόμη και στο πλυντήριο πιάτων.
- Βρωμιά και λίπη απομακρύνονται από τον πίνακα χειρισμού με σφουγγάρι όχι αποξυστικό ή με μαλακό πανί.
- Το ανοξείδωτο ατσάλι μπορεί να λεκιαστεί αν παραμένει σε επαφή επί μακρόν με νερό με μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ή με βίαια απορρυπαντικά (περιέχοντα φωσφόρο). Μετά τον καθαρισμό, να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε επιμελώς. Επιπλέον είναι σκόπιμο να σφουγγίζετε ενδεχόμενα ξεχειλίσματα νερού.

Ελέγξτε τις τσιμούχες του φούρνου
Να ελέγχετε τακτικά τις τσιμούχες γύρω από την πόρτα του φούρνου. Αν είναι φθαρμένες, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε το φούρνο όσο δεν έχουν αντικατασταθεί οι τσιμούχες.

Αντικατάσταση της λυχνίας φωτισμού του φούρνου



1. Αφού αποσυνδέσετε το φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο, βγάλτε το γυάλινο καπάκι της θήκης της λυχνίας (βλέπε εικόνα).
2. Βγάλτε τη λυχνία και αντικαταστήστε την με μια ανάλογη: τάσης 230V, ισχύος 25 W, σύνδεσης E 14.
3. Ξαναμοντάρετε το καπάκι και επανασυνδέστε το φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Καθαρισμός της υαλοκεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος

! Αποφύγετε τη χρήση διαβρωτικών ή αποξυστικών απορρυπαντικών, όπως τα προϊόντα σε φιάλες spray για barbecue και φούρνους, ξελεκιαστικά και προϊόντα αντισκωριακά, τα απορρυπαντικά σε σκόνη και τα σφουγγάρια με λειαντική επιφάνεια: μπορούν να γρατσουνίσουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια.

- Συνήθως αρκεί να πλύνετε το πλαίσιο μαγειρέματος με ένα σφουγγάρι βρεγμένο και να το στεγνώσετε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- Αν το πλαίσιο εστιών είναι ιδιαίτερα λερωμένο, περάστε το με ειδικό προϊόν για τον καθαρισμό υαλοκεραμικών επιφανειών, ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε επιμελώς.
- Για να απομακρύνετε τα πιο ανθεκτικά υπολείμματα βρωμιάς χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο ξέστρο (δεν παρέχεται). Αφαιρέστε αμέσως το υλικό που χύθηκε, χωρίς να περιμένετε να κρυώσει η συσκευή, ώστε να τα υπολείμματα να μη σχηματίσουν κρούστες. Επιτυγχάνονται εξαιρετικά αποτελέσματα χρησιμοποιώντας ένα σφουγγαράκι από ατσαλένιο ανοξείδωτο σύρμα- ειδικό για υαλοκεραμικές επιφάνειες- βρεγμένο με σαπουνόνερο.
- Αν στο πλαίσιο εστιών λιώσουν κατά λάθος ουσίες όπως πλαστικό ή ζάχαρη, αφαιρέστε τις αμέσως με το ξέστρο, όσο η επιφάνεια είναι ακόμη ζεστή.
- Αφού καθαριστεί, μπορείτε να περιποιηθείτε την επιφάνεια με ένα ειδικό προϊόν για τη συντήρηση και την προστασία: το αόρατο φιλμ που αφήνει το προϊόν αυτό προστατεύει την επιφάνεια σε περίπτωση που χυθεί κάτι κατά το μαγείρεμα. Συστήνεται να εκτελείτε τις εργασίες αυτές με τη συσκευή χλιαρή (όχι ζεστή) ή κρύα.
- Θυμηθείτε να ξεπλένετε πάντα με καθαρό νερό και να στεγνώνετε επιμελώς την επιφάνεια: τα υπολείμματα θα μπορούσαν να γίνουν κρούστες στα επόμενα μαγειρέματα.

Ειδικά προιὸντα γιά τη καθαριὸτητα του υαλοκεραμικοὺ	Που μπορε τε να τα προμηθευτε τε
Αποξυστικὸ με λάμα και λάμες αντικατάστασης	Καταστὴματα γιά ε δη Ηοββψ και σιδηρικὼν
Stahl-Fix, SWISSCLEANER, WK TOP	Hobby, Supermarkets
Αλλα προιὸντα γιά υαλοκεραμικὸ	Καταστὴματα οικιακών ειδών

Τεχνική υποστήριξη

Θα πρέπει να γνωστοποιείτε τα ακόλουθα:

- το μοντέλο της συσκευής (Mod.)
- τον αριθμό σειράς (S/N)

Αυτές οι τελευταίες πληροφορίες βρίσκονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη συσκευή ή/και στη συσκευασία.